

มหกรรม Alimentaria 2018 เปิดฉากยิ่งใหญ่ ดึงดูด ธุรกิจอาหารจากเอเชียตบเท้าร่วมงานคึกคัก



Alimentaria Barcelona หนึ่งในงานมหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และบริการด้านอาหารที่สำคัญของโลก กลับมาอีกครั้งอย่างยิ่งใหญ่ ในฐานะเวทีที่เปิดโอกาสให้บรรดาธุรกิจในภาคอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลกได้ก้าวไกลสู่สากล พร้อมทั้งเป็นพื้นที่จัดแสดงนวัตกรรมระดับสูงในแวดวงศิลปะการทำอาหาร ซึ่งทำให้งานนี้แตกต่างไปจากงานอื่นในอุตสาหกรรม สำหรับมหกรรมในปีนี้จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 16-19 เมษายน ที่ Fira de Barcelona ประเทศสเปน ซึ่งคาดว่าจะดึงดูดบริษัทจากประเทศต่าง ๆ ในเอเชียเข้าร่วมงานเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ๆ มา

(โลโก้: https://mma.prnewswire.com/media/659718/Fira_Barcelona_Logo.jpg)

(รูปภาพ: https://mma.prnewswire.com/media/665300/Fira_de_Barcelona_Alimentaria.jpg)

ด้วยพื้นที่จัดแสดงสุทธิมากกว่า 100,000 ตารางเมตร งานมหกรรมดังกล่าวซึ่งจัดขึ้นพร้อมกับงานแสดงอุปกรณ์สำหรับร้านอาหาร โรงแรม และบริการรับจัดเลี้ยงนานาชาติ Hostelco จะนำเสนอสินค้าและบริการที่ครอบคลุมที่สุดเท่าที่เคยมีมาสำหรับทั้งภาคธุรกิจค้าปลีกและ HoReCa (โรงแรม ร้านอาหาร และธุรกิจจัดเลี้ยง) โดยคาดว่าจะมีบริษัทประมาณ 4,500 แห่งเข้าร่วมจัดแสดงในงานนี้ ซึ่งราว 200 บริษัทจะมาจากเอเชีย และส่วนใหญ่เป็นบริษัทจีน รวมทั้งคาดว่าจะได้รับความสนใจจากผู้ที่อยู่ในแวดวงอุตสาหกรรมเข้าร่วมงานมากกว่า 150,000 คน

ข้อมูลจากสหพันธ์อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของสเปน (FIAB) ระบุว่า ประเทศที่มีการเติบโตแข็งแกร่งอย่างจีนนั้น ถือเป็นตลาดส่งออกที่มีพลวัตมากที่สุดสำหรับสเปน ด้วยมูลค่า 1.1 พันล้านยูโรในปี 2559 และมียอดซื้อเพิ่มขึ้น 49% นำโดยเนื้อหมู ไวน์ และน้ำมันมะกอก ในขณะที่ไทยกลายเป็นตลาดที่น่าดึงดูด ด้วยยอดนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากสเปนเป็นมูลค่า 72 ล้านยูโร ซึ่งเติบโตขึ้นถึง 36% โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปลาแซลมอน ผงปลาป่น และน้ำมันมะกอก นอกจากนี้ยังมีญี่ปุ่น อินเดีย เกาหลีใต้ และอินโดนีเซีย เป็นตลาดเอเชียที่สำคัญในงาน Alimentaria สำหรับในปีนี้มีบริษัทกว่า 200 แห่งจากเอเชียได้รับเชิญเข้าร่วมงานผ่านทางโปรแกรม Hosted Buyers โดยเฉพาะบริษัทจากประเทศจีน เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น สิงคโปร์ และอินเดีย

ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมและศาสตร์การทำอาหาร

นวัตกรรมและคุณภาพของอาหารยังคงเป็นสองสิ่งที่ Alimentaria ให้ความสำคัญอย่างมาก ด้วยเหตุนี้ กิจกรรมต่าง ๆ ภายในงานจึงมุ่งเน้นไปที่การสำรวจแนวโน้มที่สำคัญ และยกระดับความเชื่อมโยงระหว่างอุตสาหกรรมอาหารและ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยในส่วนจัดแสดง The Alimentaria Experience จะมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ มากกว่า 100 รายการ ไม่ว่าจะเป็นเวิร์คช็อปและการแสดงการทำอาหารโดยเชฟเจ้าของมิชลินสตาร์รวม 45 ดาว (เช่น Carme Ruscalleda, Ángel León และ Elena Arzak เป็นต้น) ขณะที่ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์ระดับโลกอย่าง Jancis Robinson และ Nick Lander จะมาร่วมในกิจกรรม Vinorum Think ส่วนส่วนจัดแสดง The Alimentaria Hub จะกลายเป็นศูนย์กลางแห่งความรู้ แนวโน้มและธุรกิจ ผ่านการประชุมและพบปะราว 12,500 รายการ ระหว่างผู้ซื้อและผู้จัดแสดงสินค้า

ที่มา: Fira de Barcelona